



# Tarte froide tomates cerise et chèvre

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) |

Je vous présente ma création de tarte froide tomates cerises et chèvre. A préparer la veille et servir accompagnée d'une salade verte. Idéale pour l'été.



## Ingrédients:

- 300g de pâte à foncer (voir ici)
- 600g de tomates cerises
- 100g de crème liquide
- 100g de lait
- 1 œuf entier
- 50g de gruyère râpé
- 150g de buche de chèvre
- Curry
- Pavot bleue
- Noix de muscade

## Confection:

Foncer un fond de tarte puis la réserver au réfrigérateur. Préparer l'appareil, en mélangeant l'œuf entier avec la crème liquide et le lait. Mélanger puis ajouter un peu de curry et noix de muscade. Couper en deux les tomates cerises et les disposer dans le fond de tarte. Verser l'appareil dans la tarte. Ajouter quelques graines de pavot pour le côté croquant puis les morceaux de chèvre. Saupoudrer de gruyère râpé et cuire au four chaud à 200°C pendant 25 minutes environ.



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

